

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

| | | |
|---|-------------------|-----|
| Les escalopes de foie gras de canard en panure de pain d'épices | 1,5,6,7,8,9,11,14 | 25€ |
| La soupière de langoustines et potimarrons sous la croûte | 1,3,6,9,14 | 26€ |
| La cassolette de ris de veau et champignons en brioche | 1,3,5,6,8,11,7 | 29€ |
| La croustade d'escargots cèpes et pieds de veau | 1,5,7,9,11,14 | 25€ |

Nos plats

| | | |
|--|------------|-----|
| La cuisse de canard confite, compotée d'oignons rouges | 1,5,11 | 24€ |
| La canette colvert de chez Goguet cuite en deux cuissons | 1,5,6, | 34€ |
| Le marbré de filet de bœuf « lou mazuc » au foie gras | 1,5,6,8,11 | 37€ |
| Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (40 mn d'attente environ) | 1,5,8 | 25€ |
| Le dos de St Pierre au beurre blanc | 1,4,5,6,11 | 28€ |
| La côte de veau de l'Aveyron aux pieds de mouton | 1,5,6,8,11 | 39€ |

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

| | | |
|---|----------|-----|
| Le pralinois | 1,3,10 | 10€ |
| Le damier aux deux chocolats | 3,6,7,8 | 10€ |
| Le gratin de miel de ronce aux framboises | 1,3,6,11 | 10€ |
| Le sésamin rhum chantilly aux agrumes | 1,6,3 | 10€ |

La liste des produits allergènes est à votre disposition sur simple demande